

## ಬುಡದಲ್ಲೇ ಜೋತುಬಿದ್ದ ಹಲಸು

ನಿಸರ್ಗದ ವಿಸ್ಮಯ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಗೆ ನನ್ನ ಮನ ಒಂದು ಕ್ಷಣ ನಿಬ್ಬೆರಗಾಯಿತು. ಹೀಗೆ ಕುತೂಹಲದಿಂದ ನನ್ನ ಗಮನಸೆಳೆದಿದ್ದು, ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿರುವ ಹಲಸಿನ ಮರದ ಹಲಸಿನ ಗೊಂಚಲು. ಅರಮನೆ ನಗರಿ ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಇರುವ, ರಾಷ್ಟ್ರಕವಿ ಕುವೆಂಪುರವರ 'ಉದಯ ರವಿ' ಮನೆಯ ಮುಂಭಾಗದ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಹಲಸಿನ ಮರದಲ್ಲಿನ ಕಾಯಿಗಳಿವು. ಮರದ ಬುಡದಲ್ಲೇ ಜೋತು ಬಿಟ್ಟಿರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ನೋಡಿ ಹಳೆಯ ಹಾಡು, 'ಧರಣಿಗೆ ಗಿರಿ ಭಾರವೇ, ಗಿರಿಗೆ ಮರವೂ ಭಾರವೇ, ಬಳ್ಳಿಗೆ ಕಾಯಿ ಭಾರವೇ,, ಹೆತ್ತ ತಾಯಿಗೆ ಮಗು ಭಾರವೇ' ಎಂಬ ಸಾಲುಗಳು ನೆನಪಾದವು. ಮರದ ಕೊಂಬೆಗಳ ತಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ಹಲಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಬಿಡುವುದು ಸಹಜ. ಆದರೆ ಈ ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿಗಳು ಬುಡದಲ್ಲೇ ಬಿಟ್ಟಿರುವುದು ಹಾಗೂ ನೆಲವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಆಶ್ರಯಿಸಿರುವುದು ಮರಕ್ಕೆ ಭಾರವೆಂದು ಅಲ್ಲವೇ ಅಲ್ಲ. ಹಲಸಿನ ಮರದ ತಳೆಯ ಗುಣ ಧರ್ಮವೋ? ಅಥವಾ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸೃಷ್ಟಿಯೋ? ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನನಗೆ ಆಶ್ಚರ್ಯ ಅನಿಸಿದ್ದಂತೂ ನಿಜ.

—ನಿಸರ್ಗ ಧರಣೇಶ್ವರ



## ಕೈಬೀಡಿ ಕಟ್ಟಲು ಎಲೆ ಬಳಕೆ

ಕೈಬೀಡಿ ಸೇದುವವರು ಈಗ ಮೊದಲಿನಷ್ಟಿಲ್ಲ. ಸಹಜವಾಗಿ ಬೀಡಿ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾದಂತೆ ಕೈಬೀಡಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕೈಗಳೂ ಕೆಲಸವಿಲ್ಲದೆ ಖಾಲಿತನ ಅನುಭವಿಸುತ್ತಿವೆ. ಬೀಡಿ ಕಟ್ಟುವ ಜನರು ಖಾಲಿ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಸಂದರ್ಭ ಬಂದಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೈಬೀಡಿ ತಯಾರಿಸುವುದರಲ್ಲಿ ಸಾವಿರಾರು ಕೈಗಳು ತೊಡಗಿಕೊಂಡು, ಅದರಿಂದಲೇ ಹಲವಾರು ಬಡ ಕುಟುಂಬಗಳು ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಮರೆಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಕೈಬೀಡಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳು ಈಗ ಯಾರೂ ಕೊಯ್ಯುವವರಿಲ್ಲದೇ ಮಲೆನಾಡಿನ ಬೆಟ್ಟ ಬೇಣದಲ್ಲಿ ನೆಲಕ್ಕುರುಳಿ ಕಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ಮರಗಳೂ ಇನ್ನಷ್ಟು ಬೆಳೆ ನಿಂತಿವೆ. ಸರ್ಪೋಟಾ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯನ್ನೇ ಹೋಲುವ ಕಾಡು ಹಣ್ಣು 'ತುಮರಿ'ಯನ್ನು ಈಗಿನ ಬಹುತೇಕ ಮಕ್ಕಳು ತಿಂದಿರಲಿಕ್ಕಿಲ್ಲ. ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳು, ಮಲೆನಾಡಿನ ಕಾಡು, ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಜಾತಿಯ ಮರಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿನ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮರದ ಜಾತಿಗೆ ತುಂಬರಿ ಹಣ್ಣಿನ ಮರ, ಬೀಡಿ ಮರ ಇತ್ಯಾದಿ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಎಲೆಯನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ತಂಬಾಕಿನ ಬೀಡಿಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಬಳಸುವುದರಿಂದ 'ಬೀಡಿ ಎಲೆ' ಮರ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇವು ಚಿಕ್ಕ ಗಾತ್ರದ ಕಾಯಿಗಳು ಬಿಟ್ಟು, ಅವು ಹಣ್ಣಾದಾಗ ಒಳಗಿನ ಬೀಜದ ಮೇಲಿರುವ ಸಿಹಿ ತಿರುಳು ತಿನ್ನಲು ಬಲು ರುಚಿಕರ. ಹಾರ್ನ್‌ಬಿಲ್ ಹಕ್ಕಿಗಳು ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಮರಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿನ ಬೀಜಗಳು ಕಾಡಿನ ಎಲ್ಲ ಕಡೆ ಪಸರಿಸಲು ಪಕ್ಷಿಗಳು ಕಾರಣವಾಗಿವೆ. ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕೈಬೀಡಿ ಕಟ್ಟಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಬೀಡಿ ಎಲೆ ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ.

—ಜಿ.ಎಂ. ಬೊಮ್ಮಳ್ಳಿ

## ಬಿಸಿ-ಮಸಿ ತಡೆಯುವ 'ಸಿಂಬಿ'

ಚಿತ್ರದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಹೊರೆ ಬಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಕತ್ತದ ಹುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಕೌಶಲದಿಂದ ಹೆಣೆದ ಸಿಂಬಿ. ಇದು ನಮ್ಮಮ್ಮನ ಕಾಲಮಾನದ ವೃತ್ತಾಕಾರದ ಸಿಂಬಿಯೂ ಹೌದು. ಹಿಂದೆ ಸೌದೆ ಒಲೆ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಒಣಗಿದ ಕಟ್ಟಿಗೆ, ಅಡಿಕೆ ಹಾಳೆ, ಒಣಗಿದ ತೆಂಗಿನ ಗರಿ, ತೆಂಗಿನ ಚಿಪ್ಪು, ಸಿಪ್ಪೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಉರುವಲಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೀಗೆ ಬೆಂಕಿಯ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ತಿಂಡಿ, ತಿನಿಸು, ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಗಡಿಗೆಗಳು, ಲೋಹದ ಪಾತ್ರೆಗಳ ತಳದಲ್ಲಿ ಮುಸಿಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಸಿ-ಬಿಸಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ತಾಗದಂತೆ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನಿಡಲು ಅಡಿ ಸಾಧನವಾಗಿ ಸಿಂಬಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಸಿಂಬಿಗಳಿಗೆ ಅಂಟಿದ ಮಸಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು ಮತ್ತೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಸಿಂಬಿ ತಯಾರಿಸಲು ಹುಲ್ಲು, ಹುರಿ ಹಗ್ಗ ಹಾಗೂ ಸೊಪ್ಪು, ಸೌದೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರಕುತ್ತಿದ್ದ ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಕಪ್ಪು ಬಳ್ಳಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಹೊರೆ ಕಟ್ಟಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಳ್ಳಿಗೆ ಹೊರೆ ಬಳ್ಳಿ ಎಂದೇ ಅನ್ವರ್ಥ ನಾಮ. ಇದೀಗ ಮರ, ಸ್ಪೀಲ್, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನ ಪರಿಕರಗಳು ಸಿಂಬಿಯ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಆಕ್ರಮಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಬಳ್ಳಿ ಸಿಂಬಿಗಳು ಈಗ ನೆನಪು ಮಾತ್ರ.

—ಎಸ್.ಎನ್. ಚಂದ್ರಕಲಾ, ಕೊಪ್ಪ

